

Nougatkipferl

Nougat-Kipferl schnell selber backen - Ausgestochene Kipferl aus Mürbeteig mit Nuss-Nougat Füllung für die Weihnachtszeit.

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Ei (Größe M)

50 g gehobelte Haselnüsse

1 Pr. Salz

Nougat-Füllung:

50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einfache Nougat-Kipferl?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 5 cm) durch einen Gefrierbeutel (Hinweis: So erhält man "runde Ecken") erst einen Taler, dann etwa 15 mm breite Kipferl einzeln ausstechen.



3 Kipferl auf das Backblech legen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Kipferl mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Füllung zubereiten:

Nougat in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und 2 Kipferl mit der Unterseite mit einem Klecks Nougat zusammensetzen.

5 Verzieren:

Nougat-Kipferl mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Kipferl vor dem Backen mit Milch bestreichen und mit gehobelten Haselnusskernen bestreuen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kipferl etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Ungefüllte Kipferl mit geschmolzenem Nougat besprenkeln.